

Cannelloni mit Lachsfüllung

Zutaten

800 g Lachsfilet
1 EL Thunfisch-Creme aus der Tube
250 g Cannelloni-Röllchen vorgefertigt aus der Packung
200 ml süße Sahne
1 Dose Tomatenpüree (400 ml)
2 EL Tomatenmark
250 g Reibekäse
2 Knoblauchzehen zerdrückt
1 EL Olivenöl

Gewürze

1 Prise Oregano
1 Prise Majoran
1 Prise Thymian
1 EL Basilikum
Salz
Pfeffer

Zubereitung

Tomatenpüree, Sahne, Tomatenmark und die Gewürze in einer geeigneten großen Schüssel miteinander vermengen und ein paar Minuten durchziehen lassen. Danach die Masse nochmal abschmecken.

Das Lachsfilet in einer Pfanne mit etwas Butter anbraten und etwas erkalten lassen. Nun das Lachsfilet zerdrücken, mit der Thunfisch-Creme und dem Knoblauch vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Fischmasse zum Schluss kurz mit 4 EL Tomatenpüree-Masse vermengen und in die Cannelloni-Röllchen füllen.

Den Boden und den Rand des Slow-Cooker mit Olivenöl einreiben. Auf den Boden etwas von der Tomatenpüree-Masse auftragen. Die gefüllten Cannelloni-Röllchen oben auf legen. Die restliche Tomatenpüree-Masse über die Cannelloni-Röllchen verteilen. Am Schluss wird der Reibekäse gleichmäßig aufgetragen.

Den Slow-Cooker jetzt einschalten und mit dem Deckel verschließen.

HIGH

2,5 Stunden